

PAVÉ PROVENÇAL

IDÉAL POUR DES FOUGASSES, PÂTE À PIZZA OU PAIN APÉRITIF !

Les Ingrédients

> 500GR DE FARINE PAVÉ PROVENÇAL

> 10GR DE LEVURE

> 320GR D'EAU

> 10GR D'HUILE D'OLIVE

La Recette

MÉLANGEZ LA FARINE AVEC LA LEVURE, L'EAU ET L'HUILE D'OLIVE. LAISSEZ REPOSER LA PÂTE PENDANT 30 MINUTES. FAÇONNEZ VOTRE PAIN COMME VOUS LE SOUHAITEZ, ET FAITES LE POUSSER À NOUVEAU 45 MINUTES. HUMIDIFIEZ-LE, PUIS ENFOURNEZ LE DANS UN FOUR À 250° C PENDANT 14 MINUTES. LAISSEZ REFROIDIR ET DÉGUSTEZ.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ T65, GLUTEN, SEMOULE DE BLÉ DUR, POIVRON ROUGE ET VERT, OLIVES NOIRES, TOMATES DÉSHYDRATÉES, POUDRE DE TOMATES, HERBES DE PROVENCE, ORIGAN, GRAINE DE LIN, SEL, DEXTROSE, ÉMULSIFIANTS: E472E, AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE: E300. PRODUITS ALLERGÈNES

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76